

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 38 18. Sep. bis 24.Sep. 2023

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Lauchcremesuppe	Rindsuppe mit Sternchen	Paprikacremesuppe	Rindsuppe mit Fadennudeln	Kürbiscremesuppe	Rindsuppe mit Eiflocken	Klare Suppe mit Leberknödel
	220 kcal 7 EW DIAB	160 kcal 7 EW DIAB	220 kcal 7 EW DIAB	160 kcal 7 EW DIAB	105 kcal 2 EW DIAB	160 kcal 7 EW DIAB	180 kcal 8 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Putenragout mit Spätzle und Salat	Chili con Carne mit Reis	Berner Würstel Braterdäpfel Grillsauce Salat	Gebratene Hendlhaxe mit Risi pisi und Salat	Fischfilet Pariserart mit Petersilerdäpfel Sauce Tartare, Salat	Schweinsbraten mit Semmelrolle und warmer Speckkrautsalat	Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln und Salat
	650 kcal 30 EW DIAB	620 kcal 15 EW	680 kcal 30 EW DIAB	650 kcal 35 EW DIAB	750 kcal 35 EW	640 kcal 32 EW DIAB	720 kcal 36 EW DIAB
VEGETARISCH	Fruchtknödel mit Butterbrösel und Kompott	Brokkolilaibchen mit Erdäpfel und Salat	Topfenauflauf mit Kompott	Gemüselaibchen mit Cocktailsauce und Salat	Gemüseschnitzel Ratatouille Salat	Schupfnudeln auf Frühkraut	Gebackener Käse Erdäpfeln Preiselbeeren Salat
	640 kcal 17 EW	550 kcal 24 EW DIAB	690 kcal 29 EW	640 kcal 17 EW	560 kcal 29 EW DIAB	520 kcal 10 EW DIAB	730 kcal 19 EW
JAUSE	Kuchen	Muss	Kompot	Kuchen	Kuchen	Obstsalat	Obst/Eis
	403 kcal 3 EW	350 kcal 8 EW	330 kcal 9 EW	403 kcal 3 EW	403 kcal 3 EW	370 kcal 6 EW	200 kcal 2 EW

Alle Gerichte sind Diabetiker geeignet, ausgenommen Süßspeisen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen mit Vorbehalt!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		